

# Neuer Consum am Basler Rheinufer

100 Weine, Luftgereiftes handgeschnitten, stille Qualität: Die Bar Consum in Kleinbasel / Von Wolfgang Abel

An den ehemaligen Kleinbasler Genossenschaftsladen in der Rheingasse Nr. 19 erinnert heute nur noch der nostalgische Name *Consum*. Seit Herbst 2008 wartet anstelle der aufgegebenen Gemischtwarenhandlung eine schlicht moderne Bar. Der Betrieb dort wirkt schon nach wenigen Monaten gut eingefahren und so gediegen wie der gegenüberliegende Hotelklassiker Krafft, zu dem der gewandelte Consum auch gehört. Ein Platz zum Reden und Schweigen, zum Lesen von Drucksachen oder Figuren, oder auch, um kultiviert allein zu sein.

Bei Einrichtung und Präsentation fehlen demonstrative Gesten. Aufgeräumte Verhältnisse also – stille Qualität statt absichtsvoller Deko. Freunde von Etikettenluxus dürften sich hier bald etwas verloren fühlen. Anstelle netter Tischchen stehen solide Holztische in diskretem Abstand auf historischen Keramikfliesen, die in einem Westschweizer Grandhotel verlegt waren. Dazu Stehtische und eine lange Ledersitzbank an der Stirnwand. Die Bar Consum wurde gestaltet, aber nicht designed.

Nur die kapitale Berkel Schneidemaschine hinter dem Tresen wirkt wie eine Skulptur, ein mechanisches Kunststück, das als Blickfang und Statement zugleich dient. 1880 konstruierte der Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel seine erste Maschine zum präzisen, dünnen Aufschnitt von Schinken und Wurstwaren. Berkel schuf massive, zentnerschwere Meisterstücke, deren geschmeidig gleitende Schlitten und chromblitzende Messerscheiben von einem mächtigen Handschwungrad getrieben werden. Dekorativ dunkelrot oder auch schwarz-gold lackierte Berkel-Schneidemaschinen wurden zur Referenz in den Feinkostläden Europas. Bis dann die elektrische Epoche mit pflegeleichten Modellen Edelstahl heraufzog. Heute, in der digitalen Zeit ist es sicher kein Zufall, daß die letzten Oldtimer aus der kulinarischen Kunstschlosserei von Berkel eine Renaissance erleben. Eine Berkel steht für Handschnitt à la minute statt vakuierter Dutzendware.

Das Consum-Angebot beschränkt sich auf bewährte Fundamente, freilich ohne Rückfall ins Altbackene. Das Salumeria-Sorti-



„Wo eine rote Berkel steht, da lass Dich ruhig nieder.“ Bar Consum, in der Kleinbasler Rheingasse 19.



▲ Salami aus dem Puschlav  
Bodenfliesen aus dem Grandhotel ▼



ment aus dem Klimaschrank wird schnörkellos serviert – *sec*, wie man in der Schweiz zur unpräzise präsentierten Qualität sagt: Etwa „drei Salamispezialitäten aus dem Puschlav und Italien“ (13 Franken), „Sardischer Rohschinken und Chorizo Ibericó“ (15 Franken); ein gemischtes Plättle mit Schweizer Alp- und Rohmilchkäse könnte einen der 100 Weine der Consum Bar aber ebenso gut begleiten.

Harter Stoff ist in breiter Auswahl vorrätig, wobei auch hier unverschnittene Klassiker statt bunter Cocktails dominieren; so bei der breiten Grappa-, Rum- oder Whiskeyauswahl. Bei entsprechender Disposition kann die Alkoholkonzentration bis auf 59 Vol. % hochgefahren werden (Bunnahabhain Sherry Wood, ein Schuß im Kaliber 4 cl für freundliche 15 Franken).

Wer nur auf ein lokales Uelibier Lust hat, oder auf einen Espresso mit Zeitung und ein paar Blicken, paßt auch ins neue Consum. Täglich ist ab 17 Uhr geöffnet, reservieren geht nicht und eben deshalb erscheint das Publikum, zumindest an den ruhigeren Tagen unter der Woche, spontan sowie in undogmatischer Mischung – von null bis 60 Prozent, mindestens.

Auch die beste Bar kann nicht besser sein als die Stadt, von deren sozialem Nährboden sie lebt. In der Kleinbasler Rheingasse treffen ein paar wesentliche Dinge des Lebens sehr angenehm aufeinander. Ein Kraftort.

■ Consum, Rheingasse 19, CH-4058  
Basel. Täglich ab 17 Uhr, Tel. 0041-61-  
6909130, [www.consumbasel.ch](http://www.consumbasel.ch)